



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030

PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA INTERADMINISTRATIVO 2026 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO

PROGRAMA DEL CURSO: CONTROL E INVESTIGACIÓN EN LABORATORIOS DE CONSUMO: MÉTODOS DE ANÁLISIS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE CONSUMO. CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.

PLAN DE FORMACIÓN CONTÍNUO INTERADMINISTRATIVO 2026

1 CLAVE ASIGNADA: (11(04)-CICC-2026)

2 OBJETIVOS:

- Métodos de análisis gravimétricos en productos alimenticios.
- Conocer parámetros de calidad aplicables a los productos de consumo por parte de la industria agroalimentaria.
- Ejemplos prácticos de aplicación del control de calidad en la industria agroalimentaria y propiedades nutricionales.
- Visita guiada a la industria alimentaria

3 DESTINATARIOS:

Profesionales de las Administraciones del Estado, Autonómica y Local competentes en Consumo

4 CONTENIDOS:

Martes 20 de Octubre

08:30-09:00

Entrega de documentación.

Presentación del Curso a cargo de Pilar Morillo Gómez. Directora del CICC. DG de Consumo

09:00-11:30

Métodos de análisis de proteínas en alimentos.

Ponente: FOSS España.

11:30-12:00

Pausa – Café

12:30-15:00

Métodos de análisis de grasa en alimentos.

Ponente: FOSS España.



Miércoles 21 de Octubre

09:00-14.00 **Visita guiada a la Planta de la Industria cervecera agroalimentaria “La Cibeles”**
info@cervezaslacibeles.com
A: C/Petróleo, 34 28918 Leganés Madrid

Jueves 22 de Octubre

09:00-10.30 **Salchichas frankfurt bajo control: lo que revelan los controles de proceso y los análisis nutricionales.**

Ponente: *María Murillo*

Técnico de Calidad en Campofrío Food Group

10:30-11:00 **El lenguaje del jamón curado: como interpretar los controles que garantizan su calidad.**

Ponente: *Cristina Fernández*

Responsable de Calidad en Campofrío Food Group

11:00-11:30 **Pausa – Café**

11:30-12:30 **El lenguaje del jamón curado: como interpretar los controles que garantizan su calidad.**

Ponente: *Cristina Fernández*

Responsable de Calidad en Campofrío Food Group

12:30-14:30 **Bebidas deportivas y bebidas energéticas: dos productos diferentes con distintos objetivos.**

Ponente: *Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano*

Jefe de Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición.

Subdirección General de Ciencias del Deporte

5 DURACIÓN:

3 sesiones (16 horas lectivas)



6 NÚMERO DE ASISTENTES: 30

7 LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

Centro de Investigación y Control de Calidad. CICC. Avenida de Cantabria nº 52. 28042 Madrid.

20-22 de octubre de 2026

8 ORGANIZACIÓN:

Centro de Investigación y Control de Calidad (CICC).

Dirección General de Consumo: Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

Esta acción formativa está incluida en el PFCI 2026 (Plan de Formación Continua Interadministrativo del año 2026), promovido por la Dirección General de Consumo del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y financiado con cargo a los fondos de formación continua para planes interadministrativos del año 2026, por Resolución del Instituto Nacional de Administración Pública – INAP-), en el marco del Acuerdo de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas (AFEDAP).

LOPEZ-VARELA
CELDRAN SARA -
05393197L

Firmado digitalmente por LOPEZ-
VARELA CELDRAN SARA -
05393197L
Fecha: 2026.08.20 07:39:13 +02'00'